



逆ティラミス

池田 美早紀

材料・分量 (4人分)

生クリーム	100ml	A	マスカルポーネチーズ	50g
ビスケット	約12枚		クリームチーズ	100g
牛乳	100ml		砂糖	40g
			ココアパウダー	5g
生クリーム(飾り)	100ml			

作り方 (時間:60分)

- ① 生クリームを8分立てに泡立てる。泡立ったらAを少しずつ入れて混ぜる。
- ② ビスケットを牛乳に浸す。
- ③ 牛乳に浸したビスケットをくぐらして、器の底に入れて生地とビスケットを交互に入れて冷やす。
- ④ ホイップした生クリームをのせて完成。



セールスポイント

普通のティラミスとは色の順番を変えて、今までにないティラミスを作ってみた。

.....

.....

.....

.....